

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2025

Nr. 204

ausgegeben am 11. März 2025

Verordnung

vom 25. Februar 2025

über die berufliche Grundbildung im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie mit Fähigkeitszeugnis (FZ)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBl. 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand, Berufe, Schwerpunkte und Dauer

Art. 1

Berufe, Berufsbild und Schwerpunkte

1) Das Berufsfeld Lebensmitteltechnologie umfasst die folgenden Berufe mit Fähigkeitszeugnis:

- a) Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe;
- b) Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe.

2) Die Berufsleute im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie verantworten Produktionsprozesse von hochwertigen Lebensmitteln oder Getränken gesamtheitlich, von der Annahme der Rohstoffe bis zur Verpackung der fertigen Produkte; sie stellen in allen Produktionsphasen sicher, dass die Vorgaben in Bezug auf Qualität, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitssicherheit umgesetzt werden.
- b) Sie bedienen analog wie auch digital gesteuerte Anlagen, führen Qualitätskontrollen durch, koordinieren die Abläufe des Teams und kommunizieren mit internen Fachstellen wie Logistik, Qualitätssicherung oder Betriebsunterhalt.

- c) Sie verfügen über ein fundiertes und breites Fachwissen im Bereich der Lebensmittel- und Getränketechnologie, das ihnen erlaubt, die hohen Qualitätsanforderungen umzusetzen und Produktionsprozesse in Bezug auf Effizienz, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit zu optimieren; dabei achten sie auf eine nachhaltige Ressourcennutzung.
- d) Sie arbeiten genau und gewissenhaft und zeichnen sich durch ein analytisches Denken und ein gesamtheitliches Prozessverständnis aus.
- 3) Innerhalb des Berufs der Lebensmitteltechnologin/des Lebensmitteltechnologen gibt es die folgenden Schwerpunkte:
- a) Backwaren;
 - b) Convenience;
 - c) Trockenwaren;
 - d) Schokolade und Zuckerwaren.
- 4) Innerhalb des Berufs der Brau- und Getränketechnologin/des Brau- und Getränketechnologen gibt es die folgenden Schwerpunkte:
- a) Bier;
 - b) Getränke.
- 5) Der Schwerpunkt wird im Lehrvertrag festgehalten.

Art. 2

Dauer und Beginn

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.
- 2) Inhaberinnen und Inhabern eines Berufsattests Lebensmittelpraktikerin BA/Lebensmittelpraktiker BA wird ein Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.
- 3) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

II. Ziele und Anforderungen

Art. 3

Grundsätze

- 1) Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

2) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4

Handlungskompetenzen

1) Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

a) Vorbereiten und Koordinieren der Produktion:

1. das Einhalten der Massnahmen in Bezug auf Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene überprüfen;
2. den eigenen Arbeitsablauf planen;
3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren;
4. Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlagen einrichten;
5. Mitarbeitende an der Produktionslinie instruieren;
6. die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten;

b) Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln:

1. Anlagen für die Herstellung von Lebensmitteln einfahren;
2. Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren;
3. Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern;
4. Anlagen für die Herstellung von Lebensmitteln ausfahren;

c) Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränken:

1. Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränken einfahren;
2. Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren;
3. Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern;
4. Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränken ausfahren;

d) Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen:

1. Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren;
2. Abfüll- oder Verpackungsprozesse kontrollieren und dokumentieren;
3. Abfüll- oder Verpackungsprozesse überwachen und steuern;
4. Abfüll- oder Verpackungsanlagen ausfahren;

e) Abschliessen der Produktion:

1. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte einlagern;

2. Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben;
 3. Arbeitsplatz und Produktionsanlagen reinigen;
 4. Produktionsdaten in betriebliche Systeme eingeben;
 5. Nebenprodukte und Abfälle der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion für die Wiederverwertung oder Entsorgung trennen;
- f) Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen:
1. einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben;
 2. Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln;
 3. die Effizienz von Produktionsprozessen nach vorgegebenen Verbesserungssystemen optimieren;
 4. Risiken und Lebensmittelsicherheit im Produktionsprozess analysieren.
- 2) Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Abs. 1 Bst. a, d, e und f sind für alle Lernenden verbindlich.
- 3) Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Abs. 1 Bst. b und c sind wie folgt verbindlich:
- a) für den Beruf Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe: alle Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich nach Abs. 1 Bst. b;
- b) für den Beruf Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe: alle Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich nach Abs. 1 Bst. c.
- 4) Der Aufbau der Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Abs. 1 im Lehrbetrieb erfolgt schwerpunktspezifisch nach den im Bildungsplan festgelegten Leistungszielen.

III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung

Art. 5

- 1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahren- und Sicherheitskommunikation in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.
- 2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.
- 3) Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

IV. Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6

Bildung in beruflicher Praxis

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7

Berufsfachschule

1) Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1200 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehr- jahr	2. Lehr- jahr	3. Lehr- jahr	Total
a) Berufskennnisse				
1. Berufsübergreifender Unterricht				
- Vorbereiten und Koordinieren der Produktion Analysieren und Optimieren von Produktions- prozessen	80	80	100	260
- Führen von Abfüll- und Verpackungspro- zessen Abschliessen der Produktion	80	80	-	160
2. Berufsspezifischer Unterricht				
für den Beruf Lebensmitteltechnologin/Lebens- mitteltechnologe - Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln für den Beruf Brau- und Getränketechnologin/ Brau- und Getränketechnologe	80	120	100	300

- Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränken

Total Berufskennnisse	240	280	200	720
b) Allgemeinbildung	120	140	100	360
c) Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	400	460	340	1200

2) Der berufsspezifische Unterricht erfolgt schwerpunktspezifisch im Rahmen von 30 Lektionen im zweiten Lehrjahr und 30 Lektionen im dritten Lehrjahr.

3) Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

4) Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

5) Unterrichtssprache ist die Landessprache. Die Regierung kann neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

6) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.

Art. 8

Überbetriebliche Kurse für den Beruf Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe

1) Die überbetrieblichen Kurse für den Beruf Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe umfassen je nach Schwerpunkt sieben bis zehn Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf neun Kurse aufgeteilt:

LehrjahrKurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkte			
		Back- waren	Conveni- ence	Trocken- waren	Schoko- lade und Zucker- waren
		Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage
1	A1 Frischbackwaren - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatz- stoffe, Pack- und Verbrauchs- material für die Produktion bereitstellen und kontrollieren	5			

		<ul style="list-style-type: none"> - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln 	
2	A2	Dauerbackwaren <ul style="list-style-type: none"> - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben 	5
2	B1	Fleischerzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren 	2
2	B2	Convenience- und Fleischer- sitzerzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren 	5
1	C1	Trockenwarentechnologie 1 <ul style="list-style-type: none"> - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren 	4

- a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln
- oder Getränken begleiten
- b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren
- b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern
- e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben
- f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben
- f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln

2	C2	<p>Trockenwarentechnologie 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln 	4
1	D1	<p>Zuckerwaren- und Schokoladentechnologie 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren 	2

		<ul style="list-style-type: none"> - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln 	
2	D2	Zuckerwaren- und Schokoladentechnologie 2 <ul style="list-style-type: none"> - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln 	3
2	D3	Rezepte entwickeln und umsetzen <ul style="list-style-type: none"> - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln 	2
Total			10 7 8 7

Art. 9

Überbetriebliche Kurse für den Beruf Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe

1) Die überbetrieblichen Kurse für den Beruf Brau- und Getränketechnologin/ Brau- und Getränketechnologe umfassen je nach Schwerpunkt 10 beziehungsweise 15 Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf 13 Kurse aufgeteilt:

			Schwerpunkt	
			Bier	Getränke
Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Anzahl Tage	Anzahl Tage
1	E1	Einführung ins Mälzen - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	1
2	E2	Getränkeanalytik - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln	2	2
2	E3	Brauen im Kleinmasstab - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	1
3	E4	Filtration - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren	1	1
3	E5	Destillation - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren	1	1

		- c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern		
3	E6	Extraktion - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	1
1	F1	Einführung ins Bierbrauen - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	5	
1	F2	Malzherstellung und -analytik - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	
2	F3	Hopfenanbau, -produkte und -verarbeitung - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	
3	F4	Offenausschank - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben	1	
1	G1	Entaromatisieren und Konzentrieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern		1
1	G2	Entsaften - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern		1
1	G3	Getränke entwickeln - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren		1

- c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken
überwachen und steuern

Total	15	10
-------	----	----

3) Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

V. Bildungsplan

Art. 10

1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

a) Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:

1. dem Berufsbild;
2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
3. dem Anforderungsniveau des Berufs.

b) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.

c) Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

VI. Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 11

Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

a) Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

- b) Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich des jeweiligen Berufs und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e) einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 12

Höchstzahl der Lernenden

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 100 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3) Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

VII. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation

Art. 13

Lerndokumentation

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 14

Bildungsbericht

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

Art. 15

Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 16

Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder

c) ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs und:

1. die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben hat;
2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre Erfahrung im Tätigkeitsbereich des angestrebten Berufs erworben hat; und
3. glaubhaft macht, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

Art. 17

Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben wurden.

Art. 18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

a) Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) für den Beruf Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit Schwerpunkt Schokolade und Zuckerwaren im Umfang von 14 Stunden und als individuelle praktische Arbeit (IPA) im Umfang von 24 bis 32 Stunden für den Beruf Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit anderen Schwerpunkten sowie für den Beruf Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe; dafür gilt Folgendes:

1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.
2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
3. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
4. Die VPA umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 60 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Vorbereiten und Koordinieren der Produktion Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln Abschliessen der Produktion	50 %
2	Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen	10 %

3	Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen	20 %
4	Fachgespräch	20 %

5. Die IPA umfasst möglichst alle Handlungskompetenzbereiche und enthält die folgenden Positionen mit den nachstehenden Gewichtungen, wobei die Präsentation und das Fachgespräch gesamthaft 60 Minuten dauern:

Position	Beschreibung	Gewichtung
1	Ausführen und Resultat der Arbeit	50 %
2	Dokumentation	20 %
3	Präsentation	10 %
4	Fachgespräch	20 %

- b) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten die Leistungen.

Art. 19

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- praktische Arbeit: 40 %;
- Allgemeinbildung: 20 %;
- Erfahrungsnote: 40 %.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

4) Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Art. 16 Bst. c in Verbindung mit Art. 46 Abs. 3 BBG, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 80 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %.

Art. 20

Wiederholungen

- 1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich.
- 2) Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.
- 3) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

IX. Ausweise und Titel

Art. 21

Fähigkeitszeugnis

- 1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das Fähigkeitszeugnis (FZ).
- 2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, je nach erlerntem Beruf, einen der folgenden gesetzlich geschützten Titel zu führen:
 - a) "Lebensmitteltechnologin FZ"/"Lebensmitteltechnologe FZ";
 - b) "Brau- und Getränketechnologin FZ"/"Brau- und Getränketechnologe FZ".
- 3) Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:
 - a) die Gesamtnote;
 - b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 19 Abs. 3, die Erfahrungsnote.

X. Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 22

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Lebensmitteltechnologieberufe obliegt.

Art. 23

Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1) Trägerin für die überbetrieblichen Kurse ist die Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologinnen/Lebensmitteltechnologern.

2) Die Regierung kann die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3) Sie regelt mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4) Das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung hat jederzeit Zutritt zu den Kursen.

XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

Art. 24

Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 19. Februar 2013 über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit Fähigkeitszeugnis (FZ), LGBL 2013 Nr. 100, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

Art. 25

Übergangsbestimmungen

1) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16 bis 21) kommen ab dem 1. Januar 2028 zur Anwendung.

2) Lernende, die ihre Ausbildung als Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen

sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

3) Lernende, die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung eine verkürzte Ausbildung beginnen, die vor der erstmaligen Anwendung der Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Abs. 1) endet, absolvieren sie nach bisherigem Recht und schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

4) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe nach bisherigem Recht absolviert haben und dieses bis zum 31. Dezember 2029 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

Art. 26

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. April 2025 in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Dr. Daniel Risch*
Fürstlicher Regierungschef

-
- [1](#) *21418 Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe; 21419 Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe*